

Zitronenmelisse-Gugelhupf



Du brauchst:

30 g Zitronenmelisse-Blätter
2 Bio-Zitronen (Saft und Schale)
130 g Zucker
3 Eier
200 g Mehl
100 g Schmand, creme fraiche, Saure Sahne oder Joghurt
80 g neutrales Pflanzenöl
1 Päckchen Backpulver
Für den Guss Puderzucker

So machst du´s richtig:

- 1.) Wasche die Zitronenmelisse-Blätter und schneide sie in kleine Streifchen.
- 2.) Buttere und bemehle eine Gugelhupf-Form.
- 3.) Reibe von den Zitronen die Schale ab und presse die Zitronen aus.
- 4.) Gib die Eier in eine Schüssel und rühre sie mit dem Handmixer schaumig.
- 5.) Gib den Zucker dazu und rühre nochmals 5 Minuten.
- 6.) Gib das Öl hinzu und rühre nochmals.
- 7.) Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
- 8.) Gib den Schmand bzw. die Creme fraiche, die Zitronenschalen und die Hälfte des Zitronensaftes sowie die Zitronenmelisse-Blätter hinzu und rühre nochmals.
- 9.) Mische das Mehl und das Backpulver und siebe das Ganze auf den Teig.
- 10.) Gib den Teig in die Gugelhupf-Form und backe den Kuchen etwa eine Stunde.
- 11.) Mach die Stäbchenprobe und nimm den Kuchen aus dem Ofen.
- 12.) Nimm die andere Hälfte des Zitronensaftes und gib diesen Rest zu je zwei Teilen in zwei Gefäße.
- 13.) Gib in das eine Gefäß weniger Puderzucker und in das andere so viel Puderzucker, dass eine zähfließende weiße Masse entsteht.
- 14.) Nimm einen Schaschlik-Spieß und steche kleine Löcher in den Kuchen.
- 15.) Tränke mit dem ersten Gefäß den Kuchen.
- 16.) Nimm einen Pinsel und pinsle die zähfließende weiße Masse auf den Kuchen.
- 17.) Garniere mit übrig gebliebenen Melisse-Blättern.